Situation pro n°B-3:

Isabelle prépare **un gratin de brocolis aux œufs** pour le déjeuner de deux enfants de 3 ans à l'école maternelle.

Objectifs :

Pré requis :	**A acquérir :**
- **Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.** - **Gérer les postes de travail et le matériel (préparation, organisation, remise en état)** - **Réaliser une présentation** - **Contrôler la qualité du travail**	- **Réaliser une cuisson au four** - **Utiliser les plaques de cuisson électriques** - **Etudier les équivalences protidiques** - **Utiliser un mode d'emploi**

Ingrédients	**Quantités**	**Matériel**	**Phases de préparation**
Gratin de brocolis aux œufs - Brocolis surgelés - Œuf - Maïzena béchamel - Lait - gruyère - sel, poivre	 250g 1 20g 15 cl 25g	Ramequin Assiette/bol Cuillère en bois Planche à découper Casseroles Couteau Plat à gratin Couvercle Passoire Cuillère à soupe Saladier Verre mesureur Fouet	Mettre la tenue, lavage des mains, protocole DDA. Préparer le matériel Mettre l'eau à chauffer dans deux casseroles et ajouter un peu de sel dans celle qui sera utilisé pour les brocolis. Mettre les œufs dans l'eau bouillante. Rincer les brocolis surgelés avec l'aide de la passoire Le mettre dans l'eau bouillante Préchauffer le four Préparer la béchamel avec le mode d'emploi Egoutter les brocolis, les couper. Couper les œufs en morceaux. Les mélanger avec la béchamel, les œufs et les brocolis dans un saladier. Verser la préparation dans le plat à gratin, ajouter le gruyère et mettre au four. Servir. Remettre en ordre le poste.

Nom :
Prénom :

Date :

Contrôle de qualité

Critères de qualité	Ecarts entre ce qui est présenté et ce qui est attendu	Causes possibles et solution correctives
Gratin avec des brocolis fondants, des œufs cuits, et un fromage râpé bien doré. Une béchamel réussie, crémeuse		

Vos impressions sur le gout :
Texture : Fondante

Goût : Bon gout de légumes et œufs frais

Odeur : Odeur de fromage gratiné

Nom :
Prénom :

Date :

Nutrition :

1°) Compléter le tableau suivant :

Aliments	Groupe alimentaire	code couleur	Constituants alimentaires	Rôles nutritionnels
Lait	Produits laitiers		Protéines, graisses animales, calcium	Plastiques, énergétiques
Œuf	Viande, poisson, œuf		Protéines animales, lipides animaux, vit A	plastiques
Brocolis	légumes		Glucides simples, fibres, vit C	Energétiques, transit
Gruyère	Produits laitiers		Protéines, graisses animales, calcium	Plastiques, énergétiques

2°) Répondre par vrai ou faux aux phrases suivantes et proposer une explication à chaque fois :

Notions sur l'étiquetage	Vrai/Faux	Explication
La **liste des ingrédients** n'est pas une mention obligatoire	Faux	C'est une mention obligatoire, notamment pour les allergies.
La **date limite de consommation (DLC)** d'un aliment correspond à la mention « à consommer de préférence jusqu'au/avant le… »	Faux	C'est la date limite d'utilisation optimale qui correspond à cette mention.
La mention **« pur »** est une mention réglementée, pas obligatoire.	Vrai	Cette mention correspond à certains produits (ex : pur jus d'orange)
L'estampille sanitaire est une mention obligatoire qui permet de connaitre l'origine d'un produit	Vrai	Elle permet de connaitre l'origine d'un produit permettant ainsi de remonter la chaine de production en cas d'intoxication alimentaire

3°) Compléter les légendes de l'étiquette suivante :

Nom du produit

Origine du produit

Poids net

Lieu de production

DLUO : date limite d'utilisation optimale

Nom :
Prénom :

Date :

4°) Parmi la liste suivante, entourer les aliments permettant de réaliser un apport protéique identique à l'œuf utilisé pour la recette:

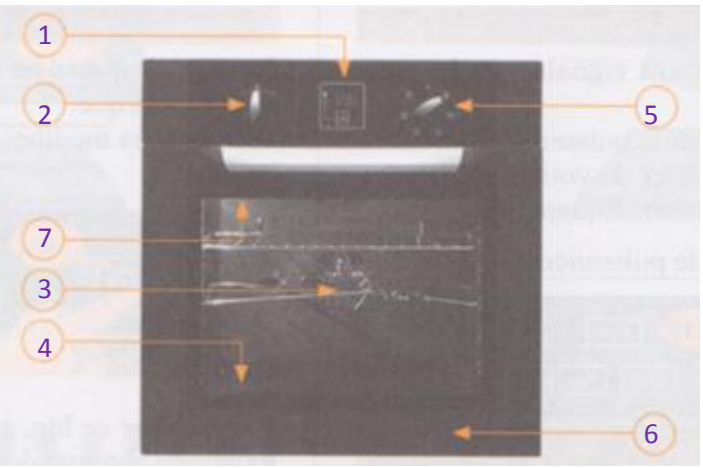
50g de bœuf	200g de jambon	25g de saucisson
25g de thon	400ml de lait	1 yaourt nature

Technologie :

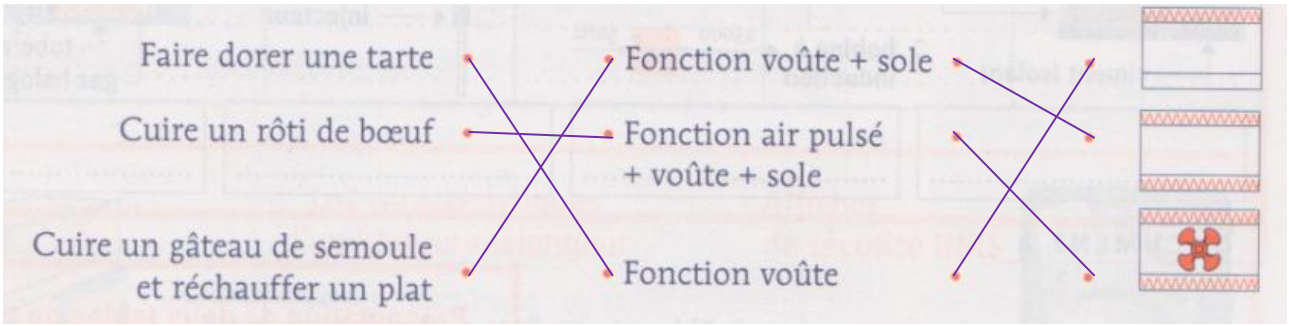
5°) Identifier les organes du four sur le schéma suivant :

Organes de l'appareil

N°	Nom des organes
1	Horloge + minuterie
2	Sélecteur
3	Ventilateur
4	Résistance de sole
5	Thermostat
6	Paroi calorifugée
7	Résistance de voûte



6°) Associer le type de cuisson à la fonction du four adaptée et la fonction du schéma correspondant :


Faire dorer une tarte
Cuire un rôti de bœuf
Cuire un gâteau de semoule et réchauffer un plat
Fonction voûte + sole
Fonction air pulsé + voûte + sole
Fonction voûte

Nom :
Prénom :

Date :